



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPIK

THY Skylife Alis Berberoğlu

Malzemesi:

- 1 orta boy kuru soğan (ince piyaz kesilmiş)
- 1 ay bardağı dolmalık fıstık
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı Őeker
- 1 su bardağı su
- 1 ay bardağı kuş üzümü
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı tarçın
- 2 ay kaşığı yenibahar
- 250 gr tahin (bir çay bardağını ayırın)
- 1 su bardağı nohut (ıslatılmış ve kabuğu alınmış)
- 3 orta boy haşlanmış patates (püre halinde)
- 1 ay kaşığı pul biber

Hazırlanışı:

Soğanı ince piyaz olarak doğrayın. Bir tencereye, tuz, Őeker, dolmalık fıstık ve 1 su bardağı su koyarak ağzı kapalı olarak pişirin. Piştikten sonra içine karabiber, tarçın, yenibahar ve tahin ilave ederek iyice karıştırdın ve soğumaya bırakın. Diğer taraftan akşamdan ıslatılmış pişirilmiş ve kabukları alınmış nohutları iyice ezin. Haşlanmış patateslerin püresini nohut ezmesiyle karıştırdın. Tuzunu ayarlayın. Ayırmış olduğumuz bir çay bardağı tahini de içine katarak iyice karıştırdın. Hazırlamış olduğunuz nohutlu patates püresini bir tabağa yayarak üzerine haşladığınız soğanlı karışımı yerleştirecek servis edin.

Not: Bu usul, Alis Berberoğlu'nun önerdiği yöntemdir. Fakat arzu edilirse tülbent içine koyularak top Őeklinde bohçalar halinde topik yapılabilir.
